

Ελάτε να φτιάξουμε μαζί
**ΑΥΘΕΝΤΙΚΟ Παλουζέ
και Σουτζιούκκο**

όπως και άλλα προϊόντα από
100% Μούστο Σταφυλιού.

Join us in the making of
**AUTHENTIC Palouze
and Soutzioukko**

as well as other traditional
products made of 100% Grape Juice.

Σαββατο - Saturday | 10:00 π.μ-1:00 μ.μ.

19/6, 10/7, 24/7, 31/7, 14/8, 4/9, 18/9, 9/10

Φτιάχνουμε παλουζέ & Σουτζιούκκο
Διαγωνισμός περάσματος κούνων για σουτζιούκκο
We make Palouze & Soutzioukko
Sewing thread of nuts for Soutzioukko competition

3/7, 7/8, 11/9, 30/10 | 10:00 π.μ-1:00 μ.μ.

Φτιάχνουμε Παλουζέ, Σουτζιούκκο
& Κουλουρούθκια με ζυμάρι (κουλουρούθκια
με το έψημα)

**We make Palouze, Soutzioukko &
Koulourouthkia with Grapes Syrup**

17/7 | 10:00 π.μ-1:00μ.μ.

Φτιάχνουμε Παλουζέ & Σουτζιούκκο,
Έψημα & Πορτό (μαρμελάδα)

**We make Palouze, Soutzioukko,
Grapes Syrup & Porto (Jam)**

Αργια 1/10 | 10:00 π.μ-1:00μ.μ.

Φτιάχνουμε παλουζέ & Σουτζιούκκο
Διαγωνισμός περάσματος κούνων για Σουτζιούκκο
We make Palouze & Soutzioukko
Sewing thread of nuts for Soutzioukko competition

21/8 | 10:00 π.μ-1:00 μ.μ.

Φτιάχνουμε Παλουζέ, Σουτζιούκκο & Ρετζέλια
We make palouze, Soutzioukko & Retzelia

Κυριακη - Sunday | 11:00 π.μ.-1:00 μ.μ.

27/6, 15/8, 29/8, 5/9, 12/9

Φτιάχνουμε Παλουζέ
We make Palouze

* Το εργαστήριο μας φτιάχνει όλο το χρόνο
αυθεντικά προϊόντα απο 100% μούστο
σταφυλιού.

Πληροφορίες / Information's :

f : Το σταφύλι άλλως πως και όχι μονό
: Elena Markantoni Constandinou

ig : to_stafyli_allws_pws
www : www.visitcyprus.com
(events)



**ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ
Άλλως πως**
και όχι μόνο
 από Elena Markantoni
Arsos

απο
Το σταφύλι άλλως πως και όχι μόνο
Στο Άρσος

by
The stafyli allws pws
To Arsos Village

Δωρεάν
συμμετοχή σε
εργαστήρια
& γευστηριωσία

Free
workshop
participation
& tasting



ΓΙΑ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ



99 55 94 51

Χορηγός / Sponsor:



REPUBLIC OF CYPRUS
DEPUTY MINISTRY OF TOURISM



Cyprus
in your heart